



Ingredienser

- 1 fuldkorns tortilla
- 2 blade iceberg- eller romainesalat
- 1 lille tomat
- 1 forårsløg
- 1 æg
- 2 skiver serranoskinke

Dressing:

- 1 spsk. skyr
- 1/2 spsk. mayonnaise
- 1/2 tsk. dijon sennep
- salt og peber

Beskrivelse

Kog æggene i 10 minutter til de er hårdkogt.

Steg serranoskinke i ovnen i 5 minutter ved 200 grader eller på en tør stegepande.

Snit salaten fint. Skær tomaten i tern. Skær forårsløget i tynde skiver.

Pil æggene og hak dem fint. Bræk skinke i mindre stykker.

Rør skyr, mayonnaise og dijon sennep sammen. Smag til med salt og peber.

Smør dressingen på wrapen. Fordel salat, tomat, forårsløg oven på dressingen. Kom hakket æg og skinkestykker over. Rul wrapen stramt sammen.